Gazeta dla Kobiet

miesięcznik ilustrowany
POZNAŃ

Rok XXVII Sierpień 1935 Nr. 8

CHRYSTUS UŚWIĘCA RODZINĘ

„Nieświadomość nie jest dobrym środkiem do uniknięcia błędu."

II.

W poprzednim rozdziale rozpatrywane było stanowisko rodziny w świetle prawa przyrodzonego, czyli wyjaśniono tam znaczenie, jakie rodzina posiada w społeczeństwie. Przypomnieć tu jeszcze trzeba, że ludzie już od początku swego istnienia nie żyli każdy z osobna, lecz — idąc za naturalnym popędem — tworzyli rodziny i skupiali się w gromady czyli społeczeństwa. Toteż rodzina istnieje także u pogan i istniała już przed przyjściem na świat Chrystusa Pana i przed ustanowieniem przezeń Kościoła, — była to jednakże organizacja luźna, nietrwała i niedoskonała. Dopiero nauka Chrystusowa, — nie niszcząc wcale naturalnych podstaw rodziny, — tchnęła w nią nowego ducha, oczyściła z błędów pogańskich i określiła dla niej stałe prawa. Wprawdzie już w przykazaniach Bożych, danych Mojżeszowi, 4-te, 6-te i 9-te przykazanie zawierało nakazy, odnoszące się do czystości rodziny i do czci dla rodziców, — jednakże dopiero nowy zakon Chrystusowy i oparta na nim nauka Kościoła — dokładnie wyjaśniają stanowisko rodziny.

Mężczyzna i kobieta, — pierwsi ludzie i pierwsi rodzice, — stworzeni zostali przez Boga, który następnie jakoby przekazał im i złożył w ich ręce dzieło stwarzania nowych ludzi; — oto świadectwo, że Bóg powinien rządzić i królować w rodzinach. Poprzednio już wspomniano, że zdrowa i uczciwa rodzina, wychowując i ochraniając w dzieciństwie i młodości nowe pokolenia — służy postępowi całej ludzkości i wykonywa plan Boży, zarówno co do siebie samej, jak i co do społeczeństwa, którego jest niezbędną cząstką. Rozpatrzmy teraz stanowisko rodziny w świetle Objawienia Bożego i nauki Kościoła.

„Jezus Chrystus... podniósł instytucję przyrodzoną małżeństwa do godności Sakramentu"[1]), tego nas uczy katechizm.

Idąc za wskazówkami Boskiego Mistrza swego i Apostołów, Kościół nakazuje, aby rodzinę zakładali: *jeden mężczyzna i jedna kobieta*, zawierając nierozerwalny związek małżeński, zatwierdzony przez Kościół, i aby w nim oboje wiernie dotrwali a ż d o ś m i e r c i. Odbierając od małżonków przysięgę, która wiąże ich oboje dozgonnie, Kościół wyraźnie ich poucza: *„Kogo Bóg złączył — człowiek niech się nie waży rozłączać"*. (Mszał Rzymski — str. 1849); poleca on przytem ich związek opiece Trójcy Przenajświętszej a specjalnie Ducha Świętego.

Taksamo i badania naukowe stwierdziły wielokrotnie, że tylko w rodzinie, opartej na wzorach chrześcijańskich, — czyli takiej, gdzie jeden tylko mężczyzna i jedna kobieta zawarli związek małżeński (t. zw. monogamiczny) — w rodzinie trwałej i kochającej się — rozwijają się najdoskonalej zdolności i władze przyrodzone obojga małżonków; w niej najbardziej uszanowaną jest wolność i godność osobista każdego z nich, —

[1]) Guérry — Kodeks Akcji Katolickiej — Poznań, Księżnica A. K.



Siostrzyczki.

a nadewszystko — w takiej tylko rodzinie mogą pomyślnie rozwijać się w ciszy i pokoju młode pokolenia. Dziecko — ta delikatna roślinka — potrzebuje dokoła siebie pogodnej jednostajności warunków i osób, a także ciepła miłości rodziców i otoczenia; zmiany i burze w rodzinie — zabójczo na nie wpływają.

Oto niezbite dowody dlaczego prawa Boże, nakazując nierozerwalność małżeństwa i zabraniając rozwodów, — są właśnie dla dobra tej rodziny najlepszemi. U mahometan np. i u pogan spotykamy wielożeństwo, to znaczy, że jeden mężczyzna ma kilka lub więcej żon naraz, zależnie od stopnia swej zamożności; widzimy tam małżeństwa przelotne i niestałe. Nietrudno pojąć, jaka stąd wynika w rodzinie zazdrość, niezgoda i jakie tam upodlenie kobiety, a zaniedbania w wychowaniu potomstwa. Nawet przecież i u wyższych gatunków zwierząt istnieją tymczasowe związki małżeńskie i krótkotrwałe rodziny; rządzi tu jednakże tylko ślepy instynkt, a więc związki te po wydaniu potomstwa się rozpadają. Wszystko to nie jest godnem istot rozumnych i myślących, jakiemi są z woli Bożej mężczyzna i kobieta: jeśli zdają sobie oni sprawę z ważności swego związku, to nie uczynią go nigdy związkiem jedynie fizycznym, cielesnym, ani zależnym od přzelotnego kaprysu, — lecz połączą równocześnie i dusze swe w trwałym wysiłku, dążąc przez trudy życia do postępu i doskonałości, dla której ich stworzył i ku której ich wzywa Bóg, Dawca życia.

W rodzinie właśnie rozwijają się najwyższe i najszlachetniejsze uczucia, na jakie człowieka stać: wzajemna miłość małżeńska, miłość macierzyńska i ojcowska, oraz braterstwo. Rodzina jest zatem szkołą życia, ponieważ w niej te najpotrzebniejsze człowiekowi uczucia i pojęcia budzą się i wzrastają[1]). Przyjrzyjmy się matce, która całemi nocami czuwa przy chorem swem dziecku, lub ojcu, co w pocie czoła zdobywa chleb codzienny dla swoich bliskich. Spójrzmy, jak nieraz starsze rodzeństwo opiekuje się czule młodszem, a nawet zastępuje mu zmarłych rodziców; popatrzmy na dobrego syna czy córkę, co odmawiają sobie wszelkich wygód, aby starych rodziców u siebie przygarnąć lub im dopomagać. Podziwiajmy w rodzinie te niezliczone dowody poświęcenia, bezinteresownej miłości, a nawet bohaterstwa, — i uznajmy, że chociaż są to objawy proste, naturalne i codzień spotykane, — lecz niemniej wspaniałe i wielkie. Coprawda, zdarza się nieraz, iż, czyniąc tak — dane osoby nie zdają sobie z tego sprawy, że spełniają w swoim stanie przykazania Boże i że postępują według prawa Bożego; dlatego też lepiej, gdy się rozumie, jak postępować należy, aby nie zachwiać się w dobrem przy pierwszym podmuchu zdradzieckim i nie dać się oszukać byle opowiastkom, czy złośliwym lub głupim namowom.

Wrogowie religji i moralności starają się w obecnych czasach za wszelką cenę zniszczyć mocne i zdrowe podstawy rodziny, podkopać chrześcijańskie zasady i zmącić prawidłowe pojęcia u ogółu. Starają się oni schlebiać najniższym, zwierzęcym instynktom u ludzi, wmawiając w nich, że wolność polega na tem aby się człowiek żadnemi prawami nie krępował, ani nawet przysięgą, — aby zrzucił z siebie wszelkie więzy. Stąd też pochodzi rozszerzanie wywrotowych teoryj co do rozwodów, wolnej miłości, ograniczania potomstwa i niedozwolonego przerywania ciąży oraz wychowywania dzieci przez państwo, — w prasie, książkach, broszurach i odczytach. Szczery katolik i katoliczka wiedzą, gdzie leży prawda i odrzucą z całą stanowczością namowy do złego. Owszem, z całą stanowczością będą przy każdej okazji ratowali rodziny od upadku, — będą wyjaśniali nieświadomym i błądzącym, jak należy postępować, — wierząc w to, że jedno nieraz słowo potrafi czasem kogoś zatrzymać nad brzegiem przepaści lub do dobrego skierować.

Rozumiemy więc już, że jedynie mądre i niezmienne prawa Boże właściwie kierują rodziną. Jest ona w zamiarach Bożych rzeczą świętą, — toteż pożycie małżeńskie i rodzinne najlepiej uda się tym, którzy się najściślej do praw Bożych i nakazów Kościoła zastosują. Najbardziej zaś zbliżą się do ideału ci, co naśladować będą wzory, dane im przez Boga w świętej Rodzinie z Nazaretu.

Jeśli jednakże się zdarzy, iż w której rodzinie, chrześcijańskiej nawet, zapanuje niezgoda, rozłam i obraza praw Boskich, — a choćby nawet takich rodzin było więcej, — i wówczas nie należy sądzić, iż sama organizacja rodziny jest zła i niepotrzebna, — lecz trzeba zrozumieć, że to owe właśnie rodziny nie zastosowały w życiu praw Bożych, nie zrozumiały wielkiej roli, jaka im przypada w społeczeństwie — i że to one powinny się poprawić, zmienić, uzdrowić. Nie Bóg tutaj zawinił ani Kościół — tylko ludzie sami swem zaniedbaniem lub bezmyślnością.

Fidelis.

[1]) Patrz „Zjednoczenie" Nr. 6. 1935 r. — Poznań — artykuł: „Rodzina wielkiem dobrem przyrodzonem p. L. D. R.

UFAJCIE

„Dusza, która siebie doskonali, — przyczynia się do udoskonalenia świata".

Gdy śliczna i pełna wdzięku, wytworna i wykształcona Elżunia Arrighi wychodziła zamąż, ci co ją znali i kochali, wróżyli jej pewne i trwałe szczęście w małżeństwie. I nic dziwnego, gdyż narzeczony jej, Feliks Leseur*), nietylko, że był wykształconym, kulturalnym i wyjątkowo miłym człowiekiem, powszechnie cenionym redaktorem i współpracownikiem pism paryskich, lecz przedewszystkiem — uwielbiał poprostu swą narzeczoną i przez nią też był szczerze kochany. Mieli oboje wspólne zamiłowania, szczególnie do muzyki i innych sztuk pięknych, lubili książki, dobry teatr i t. p. Najmilszą jednak ich rozrywką były podróże; toteż po ślubie, koleją lub autem, zwiedzali piękne okolice Francji; często też robili dalsze wycieczki w świat, np. do Włoch i Rzymu, do Hiszpanji, Szwajcarji, a nawet do dalekiej Rosji. Bywali wszędzie razem, zawsze sobie wystarczali, kochając się ogromnie.



Elżbieta Leseur, fotografja przesłana autorce artykułu przez Ojca Alberta Leseur.

Szczęście ich było jednak przyćmione pewnym cieniem: Elżunia była gorąco pobożna i praktykująca od dzieciństwa; podczas gdy mąż jej, nietylko był zupełnie obojętnym dla spraw religijnych, lecz nawet nieraz wrogo się o nich odzywał, walcząc w artykułach swych z Kościołem, wielce naówczas we Francji prześladowanym. O jakimkolwiek wpływie żony na męża nie mogło tu narazie być mowy; przeciwnie, korzystając z jej przywiązania do siebie, Feliks Leseur starał się na wszelki sposób zmienić przekonania młodziutkiej kobiety, ośmieszyć przed nią religję oraz pomniejszyć znaczenie nakazów Kościoła. Podsuwał jej przytem wciąż książki, pełne zarzutów i podstępnych napaści przeciwko Bogu i Kościołowi. Wpływ jego zrobił swoje; po pewnym czasie Elżbieta ochłodła w swych uczuciach pobożności, zaniedbała praktyki religijne i zobojętniała w stosunku do Boga.

Jednakże była to kobieta o naturze zdrowej, obdarzona prawdziwą inteligencją i rozsądkiem, dlatego też, czytając i słysząc bezbożne napaści wolnomyślicieli — nie uwierzyła im naoślep, lecz postanowiła sprawdzić ich słuszność. Zabrała się do uważnego czytania Ewangelji i dzieł wybitnych pisarzy katolickich i wkrótce przekonała się, iż owe napaści były całkowicie bezpodstawne, nielogiczne, a często były to wierutne głupstwa!... Po roku niebezpiecznych wahań i wątpliwości, Elżbieta powróciła do swej głębokiej wiary, aby już do końca życia pozostać nietylko wierną i gorliwą katoliczką, lecz aby iść coraz wyżej, dążąc do coraz doskonalszego zjednoczenia z Bogiem, Najwyższą i Jedyną Prawdą.

Elżbieta Leseur nigdy nie przestała gorąco kochać swego męża, pomimo tej przepaści pomiędzy tem, w co sama wierzyła, a jego niewiarą, a także pomimo przejść i prób wewnętrznych, które zawsze pogodnie i cierpliwie znosiła, nie skarżąc się nigdy. Nie mogąc męża nawrócić, polecała go wciąż Bogu w żarliwej modlitwie. Niemniej czuła się duchowo niesłychanie osamotnioną, gdyż o tem, co nadewszystko ukochała i czciła, nigdy mówić nie mogła z towarzyszem swego życia. Dom ich często pełen bywał przyjaciół męża, taksamo, jak on, niewierzących; wogóle wszyscy znajomi i krewni garnęli się do Elżbiety, a ona przyjmowała ich z czarującą słodyczą i serdecznością, biorąc udział w troskach lub radościach każdego z nich. Mąż jej lubił towarzystwo, liczne przyjęcia, teatr, życie światowe, gwarne i urozmaicone, podczas gdy Elżbieta, poważna z usposobienia, wolała spokój domowego zacisza; nie sprzeciwiała się jednak, zawsze ustępując upodobaniom męża, swoje zaś na ostatnim stawiając planie. Gdy mąż bywał w domu nieobecny lub zajęty pracą, uczyła się języków obcych, czytała poważne dzieła religijne i filozoficzne, modliła się, pracowała dla ubogich; pozatem spisywała myśli swe, niesłychanie wartościowe, w pamiętniku, o którym, prócz siostry jej, nikt nie wiedział. Była w tym czasie „wszystkiem dla wszystkich", pełna współczucia i wyrozumiałości, niezmiernie czuła dla rodziny, dobra i sprawiedliwa dla służby, która po kilkanaście lat w domu ich pozostawała.

Po dłuższym okresie wielkiego osamotnienia i cierpień duchowych, zesłał jej Bóg łaskę, że poznała zakonnicę, siostrę Goby, którą pokochała i z którą już do końca życia była w przyjaźni: przed nią wyjawić mogła w listach i przy rzadkich odwiedzinach prawdziwie myśli swe i uczucia. Tam dopiero mówi o cierpieniu, o potrzebie umartwienia dla Boga, o codziennej, nieustającej ofierze; tam dopiero się przyznaje, iż nie ustaje w pracy usilnej nad sobą i w modlitwie na intencję nawrócenia męża i jego przyjaciół niewierzących. Promieniowała tymczasem nadal wśród otoczenia, nigdy nie kryjąc się ze swemi przekonaniami religijnemi, lecz nigdy też nikomu ich nie narzucając. Jednała tem wiele osób, wrogo usposobionych dla katolicyzmu, przekonywała wątpiących, podnosiła i umacniała na duchu zrozpaczonych. W pewnej chwili ofiarowała życie swe i cierpienia Bogu, prosząc o spełnienie swych próśb, a ufając niewzruszenie, że ją wysłucha.

Nadeszła wreszcie długotrwała ostateczna choroba, pełna dotkliwych cierpień, gdy Elżbieta nieraz już modlić się nie mogła, myślą tylko i sercem trwając przy Bogu i w duchu łącząc się z wolą Jego najdoskonalszą. Odeszła — według ludzkiej rachuby przedwcześnie, żegnana powszechnym żalem i łzami. Było to w pamiętnym roku 1914, przed samą wojną światową. Zrozpaczony mąż nie mógł się po śmierci jej pocieszyć, w niczem nie znajdując ukojenia. Wówczas to wskazała mu siostra żony skrytkę w biureczku, gdzie znajdowały się pamiętniki zmarłej. Odczytując je wielokrotnie, przeżywał znane sobie fakty z ich pożycia, lecz jakże inaczej oświetlone! Faktów jednak było mało, najwięcej rozważań i myśli, wzniesionych ku Bogu, które wskazywały mu, ile wycierpiała, ile bohatersko znosiła ta droga mu istota, tak zda się zawsze uśmiechnięta i szczęśliwa... Długo rozpamiętywał to i rozważał w samotności.

Pewnego razu, zaproszony przez przyjaciela na daleką wycieczkę autem i mijając te same piękne okolice, jakie tak niedawno z żoną podziwiał, — Feliks Leseur odczuł jakoby

*) czytaj: Lessör

powiew jakiś zaświata, zdało mu się, że jakoby usłyszał głos zmarłej żony. Zrobiło to na nim ogromne wrażenie, pomimo, iż nie wierzył w życie pozagrobowe; odtąd czuł, że Elżbieta gdzieś żyje i opiekuje się nim zoddali... Stopniowo, bez niczyjej pomocy ani wpływu zzewnątrz, doszedł w swych rozważaniach do tego wyniku, iż poprosił znajomego o wskazanie mu dobrego spowiednika; za radą jego wyspowiadał się po pewnem przygotowaniu u światłego Dominikanina i zaczął odtąd wieść normalne życie religijne wierzącego katolika. Dopiero więc zza grobu wyjednała mu kochająca żona łaskę nawrócenia, uproszoną całemi latami modlitwy i umartwienia.

Jednakże nie koniec na tem. Po kilku latach zapragnął Feliks Leseur zostać kapłanem i Dominikaninem, jak mu to niegdyś przepowiedziała żona, co on wówczas brał jako zabawny żart. Pomimo, iż mu to usilnie odradzano, wstąpił do zakonu i dziś, jako świątobliwy Ojciec Marja-Albert przebywa w paryskim klasztorze Dominikanów. Odnalezione pamiętniki i wszelkie pisma Elżbiety wydał drukiem, opatrzywszy swemi wyjaśnieniami oraz uzupełniwszy je historją cudownego swego nawrócenia. Obecnie, chociaż wiek jego już poważny, nie ustaje w gorliwości, rozpowszechnia jej pisma, wygłasza odczyty o Elżbiecie, prowadzi rozległą korespondencję, otrzymując z całego świata wieści o niezwykłej czci, jaką ona odbiera, o dobroczynnym wpływie jej słów i przykładu, a nawet o pomocy nadprzyrodzonej, doznanej za jej przyczyną. Pisma jej przetłumaczono na wiele języków i znane są w całym świecie. Wreszcie wniósł Ojciec Leseur prośbę do Kardynała-Arcybiskupa Paryża o wszczęcie procesu informacyjnego w sprawie zbadania życia i dzieł Elżbiety i kanonizacji, o ile Kościół uzna ją za wskazaną.

Podziwiając drogi Boże oraz niezwykłe owoce łaski, wyjednane cierpliwością, ufnością i ofiarą tej kobiety, która żyła tak niedawno i, jak my, cierpiała i walczyła, — prośmy, niech jasna dusza Elżbiety Leseur wyjedna i nam łaskę bezmiernej ufności w Bogu i owego mądrego i celowego wytrwania w dobrem, które wkońcu nieomylnie przynosi — zwycięstwo. **F. S.**

Myśli z pamiętnika Elżbiety Leseur:

Dla Boga cierpieć, dla bliźnich się poświęcić, o sobie milczeć i zapomnieć.

Apostolstwo względem niewierzących polega na spotęgowaniu cierpliwości, dobroci i miłości dla nich, na ofiarowaniu za nich swoich modlitw i cierpień.

Intencja Ojca św. na miesiąc sierpień:
módlmy się o rozszerzenie apostolstwa chorych

Niema prawie domu, w którym nie byłoby chorego, jedni cierpią mniej inni więcej — są i tacy, których Bóg nawiedził ciężkiemi, nieraz nieuleczalnemi chorobami — są i kaleki — sparaliżowani — niewidomi — głuchoniemi.

Nieraz rozum nasz, tak ograniczony, nie pojmuje dróg Bożych, nie rozumie dla czego dłuższem życiem są obdarzeni ci, którzy ze względu na swe cierpienia, choroby, kalectwa zdają się być nietylko bezużytecznymi, ale są ciężarem dla otoczenia. Jak często własna choroba doprowadza nas do sarkania na zrządzenie Boże zwłaszcza gdy ciężkie warunki materjalne utrudniają a nawet uniemożliwiają leczenie się.

A jednak wszystko cokolwiek Bóg zsyła, ma swój cel — na razie dla nas niewidoczny, a zawsze obejmujący nasze dobro wieczne.

Choroba nasza osobista, czy kogo z najbliższych, z otoczenia, ćwiczy w cierpliwości — daje sposobność wykazania, czy nasza miłość bliźniego jest tylko pozorną czy też istotną — umożliwia nam zdobywanie łask Bożych, poznanie istotnego celu naszego życia.

Chciejmy uwierzyć, że niema bezcelowego cierpienia, bezużytecznej dla duszy choroby! Każda choroba winna stać się i może być źródłem naszej apostolskiej pracy.

I ten paralityk, który latami przykutym jest do łoża i ta, która przechodzi z choroby w chorobę i zdawałoby się że sobie i drugim jest tylko ciężarem — każda może się stać wielką pomocnicą Kościoła katolickiego. Przez jej ból i niedołęstwo fizyczne dokonywać się mogą wielkie rzeczy — może leczyć i uzdrawiać moralnie całe społeczeństwo.

Jeden tylko jest potrzebny i konieczny warunek: chorobę swą znieść z poddaniem się i codzień swe cierpienia ofiarowywać za tych, którzy się nie modlą — za tych „niewidomych", którzy Boga nie widzą, za tych „głuchych", którzy nauk Kościoła nie słyszą — za tych „paralityków", których nogi progów domu Bożego przejść nie chcą.

Dla nas członkiń Akcji Katolickiej choroba choćby najcięższa i najdłużej trwająca może być stałym i najpiękniejszym apostolskim czynem, gdy ją przyjmiemy i znosimy w duchu ofiary i uproszenia rozwoju Akcji Katolickiej na ziemiach polskich.

Za zgodą Najdostojniejszego Episkopatu jest u nas już zorganizowane Apostolstwo chorych. Sekretarz generalny tegoż Apostolstwa był niedawno u Ojca św. i otrzymał błogosławieństwo dla swej zbożnej pracy. 17.000 chorych już złączonych w jednej myśli służenia Bożej sprawie, są kaleki — są nieuleczalnie chorzy i czasowo ciężej cierpiący. Wszyscy powtarzają „Z Chrystusem jestem przybity do krzyża" — wszyscy chcą dla „innych łaskę i miłosierdzie wybłagać, jako prawdziwy apostoł Pana Naszego Jezusa Chrystusa".

Módlmy się w miesiącu sierpniu, aby na całym świecie a w szczególności w Polsce wszyscy chorzy mieli życie czynne przez codzienne wołanie: „Przyjdź Królestwo Twoje przez cierpienie moje".



DARY LATA

Pamiętam rozmowę z pewną troskliwą, ale niezamożną matką. Było to w zimie. Zaczął się okres pomarańcz i bananów. Matka moich małych pacjentów, z któremi przyszła do porady, skarżyła mi się: Mój Boże, tyle pomarańczy i innych zagranicznych owoców na wystawach, człowiek chętnie kupiłby codziennie dzieciom, bo to i mówią wszyscy i piszą, że te *owoce to zdrowie i siła dla dzieci.* Tyle tego ale to nie dla nas, to wszystko dla bogatych ludzi.



Przyszło lato. Szosy i aleje wyglądają jak w bajce, takie kolorowe od wiśni i czereśni. Na rynkach jarzyny i owoce nie mieszczą się w koszach. Gdy się wyjeżdża za miasto, to serce się cieszy, że każdy okruch ziemi wykorzystany na warzywnik, wypielęgnowany — to też rośnie wszystko nad podziw Gdy różni właściciele ogródków działkowych urządzają jesienią wy-. stawy, gdy wieś przywozi swoje jarzyny — to tylko fotografować te piękne okazy wyhodowane przez olbrzymie rzesze ludzi.

Patrząc na tę obfitość jarzyn i owoców, ktoś nie znający naszych stosunków, pomyśli — no, teraz, w lecie — to nietylko słabe i zdrowe dzieci ale i dorośli mogą się raczyć temi darami Bożemi, które takie są zdrowe.



Niestety, chociaż Pan Bóg tak cudownie zmienia świat, jakby i nam chciał tem powiedzieć, że i my *w lecie musimy swój sposób życia odmienić,* człowiek nie słucha tego głosu. Ani dzieci, ani dorośli nie mają poddostatkiem jarzyn i owoców. Owoce i jarzyny znowu są tylko dla bogatych. Czy dlatego, że mają pieniądze? — nie, dlatego, że rozumieją wartość letniego odżywienia i wykorzystują to.

Czy o wiele zmieniło się odżywianie przeciętnej rodziny? Znowuż jak w zimie: na śniadanie kawa i chleb smarowany masłem czy skrzyczkami, obiad zupa, kartofle i mięso z sosem, na wieczór kawa i chleb. Gdzież są jarzyny, owoce? W ogródku, na rynku, w składach, ale nie w domu naszych rodzin.

I myślę z przykrością, że gdy przyjdzie w zimie matka z dzieckiem, to nawet najdroższe lekarstwo chętnie kupi za ostatnie grosze, bo w lekarstwo wierzy, a jak Bóg pozwala za tanie pieniądze uzdrowić dzieci i rodzinę to się tego nie uznaje. *Butelka z kroplami to wygląda leczniczo, ale talerz jarzyny, najlepszy lek — jest u nas stale w pogardzie.* Nie dziwmy się, że dzieci zamożnych ludzi dobrze wyglądają — ich matki, chociaż zamożne, oceniają tanie, ale zbawienne dla zdrowia produkty letnie. O ile można darować pewne niezrozumienie znaczenia jarzyn, to już wprost karygodne jest, że niektóre matki nie gotują jarzyn, nie podają owoców, bo to dla nich za wiele pracy. Naturalnie najłatwiej zagotować kawy i ukroić skibkę chleba, ale pamiętajmy, że *takie lenistwo mści się i na zdrowiu i na kieszeni rodziny.* Lato jest porą, gdy musimy naszą rodzinę przygotować w zdrowiu do zniesienia zimy. Zabezpieczyć przed chorobami możemy właśnie dzięki darom lata.

Przedewszystkiem zmienić odżywianie. *Usunąć* możliwie *mięso* z pożywienia codziennego. Zamiast mięsa *wprowadzić potrawy mleczne:* mleko na śniadanie, zupę „nic" z mleka na obiad, albo z kwaśnego mleka chłodnik w upalne dni do obiadu, na kolację maślankę świeżą do kartofli. Do chleba zamiast smalcu i mięsnego „obłożenia" — *ser świeży, gzik z koperkiem, albo cebulką.* Wykorzystać *tanie jaja* — czy to do chleba czy do szpinaku, czy do szczawiowej zupy. Codziennie podawać jakąś *jarzynę gotowaną i surową.* Niech matki nie skarżą się też, że rodzina nie chce jeść jarzyn — bo to świadectwo dla gospodyni, ale świadectwo złe. Kto nie przyzwyczai dzieci i domowników do jarzyn — tam jedzą tylko kartofle z sosem, gdzie gospodyni niedbała, czy, nie umie gotować jarzyny czy zupy jarzynowej — tam rodzina nie chce tego jeść. Nawet najzaciętszy wróg jarzyny — zje każdą jarzynową potrawę, jeżeli jest *dobrze ugotowana, świeża i ładnie podana.*

Niech matki nie skarżą się, że nie mają czasu na obieranie strączków, na skrobowanie marchwi, bo jak dzieci są w domu, a czasami i ktoś starszy, bez pracy, to taką miłą robotę, przy zachęcie matczynej, *w czystej kuchni,* każdy zrobi — a dzieci uważają to sobie za zabawę. Nie żałujmy groszy na świeżą marchew, kalarepkę, rzodkiewkę — przecież to są pomarańcze polskie! Tyle zdrowotnych wartości ile ma marchewka czy rzodkiewki to niewiele zagranicznych owoców posiada. Nie żałujmy dzieciom owoców i jarzyn surowych, a będą całą zimę zdrowe — *nie wydamy na lekarstwa.*

Patrząc, jak dzieci wykradają od sąsiadów, albo z ogrodów czy drzew publicznych zielone owoce, pomyśleć zawsze trzeba, że to dzieci z tych rodzin, gdzie o jarzynę czy o owoc doprosić się nie można. *Dajmy dzieciom poddostatkiem tego przysmaku w domu — a nie pójdą kraść!* Dajmy dzieciom dojrzałe owoce czy jarzyny a nie będą kradły zielonych i nie pochorują się na żołądek!

Cukier drogi! Dajmy na śniadanie mleka w którem już jest cukier, dajmy jagód czarnych do mleka — też dzieci dostaną w tem cukier, dajmy do ręki maleństwu umytą marchewkę — też zaoszczędzimy na cukrze.

Nierozsądna matka sprzedaje nieraz z własnego ogródka owoce i warzywa, żałując dzieciom i domownikom, a uzbierane pieniądze wyda w jesieni i w zimie na tran, na proszki i na doktorów. Gdzież tu oszczędność?

Gorąco — wszyscy domownicy spragnieni, ciągle piliby coś. Dajmy do picia tanią, a zdrową maślankę, kwaśne mleko, z którego śmietanę można zebrać do obiadu. Z owoców dojrzałych



trochę pogniecionych i drobnych — które zawsze można taniej kupić, możemy zrobić też zdrowy napój. Owoce umyte wydusić przez sito, dolać wody do soku, dodać odrobinę cukru i cytryny i przygotować dzbanek takiego napoju, a domownicy nie pójdą na lody, które szkodzą, gdy się je spożywa na rozgrzany żołądek. Sok z surowych owoców nietylko zaspokoi pragnienie, ale ożywi całe ciało. Zamiast owoców możemy użyć na sok *świeżej* utartej marchwi. Gdy dzieci są zgrzane, nie pozwalajmy pić nic zimnego, póki chwilkę nie odpoczną. Spocone ubranka zdjąć, ciało dobrze wytrzeć ręcznikiem a uchronimy je przed zaziębieniem. *Myć owoce, żeby uniknąć chorób kiszkowych.* Od wody pitej odrazu po surowiznach tworzą się gazy, i stąd są boleści brzuszne. Gorące lato to nietylko dla nas słońce, zdrowe powietrze dla dzieci i okres owoców, ale to także niebezpieczny okres, gdyż łatwo o chorobę. Produkty ulegają szybkiemu psuciu — trzeba *kupować tylko świeże,* nie przechowywać, a gdy trzeba przetrzymać np. mięso, to owinięte szmatką, skropione octem i w chłodnej suchej piwnicy. Przestrzegać *czystości w kuchni* bardziej niż w zimie. Gdzie nie zostawiamy resztek od jedzenia, gdzie po obiedzie naczynie odrazu zmyte, gdzie wiadro z odpadkami ma pokrywę — tam niema much — bo nie mają one co jeść. A na nóżkach muchy — zawsze są zarazki chorobowe.

Korzystajmy więc rozumnie z darów lata, a unikniemy w zimie zmartwień.

Niech lenistwo nie czyni krzywdy naszym domownikom. A jeżeli ktoś, mając dobre chęci, nie umie przyrządzać potraw letnich — niech sięgnie do książki czy gazety. Pamiętajmy, że rady i przepisy bardzo dokładnie obmyślane, kosztowały wiele trudu i są nie poto, żeby zajmowały pół strony w gazecie, ale żeby ktoś rozsądny wykorzystał je dla siebie.

Lekarka.

NOWY ZAWÓD DLA KOBIET

W ostatnich latach powstała w *Warszawie przy ul. Elektoralnej 47, Szkoła Zarządczyń im. Jeneralowej Zamoyskiej.* Jest to Szkoła nowego typu, założona na wzór podobnych szkół w Szwajcarji. Celem jej jest kształcenie fachowych kierowniczek gospodarczych dla instytucyj o charakterze społecznym jak: szpitale, sanatorja, internaty, pensjonaty i t. p.

Gałąź ta jeszcze dotychczas nie wyzyskana, a zapotrzebowanie wykwalifikowanych osób na stanowiska zarządczyń jest ogromne. Dość powiedzieć, że nietylko wszystkie absolwentki otrzymały szybko posady, ale do Zarządu Szkoły, napływają wciąż zgłoszenia, którym ani w części zadośćuczynić nie można.

Szkoła Zarządczyń jest roczna. Warunki przyjęcia: 6 kl. gimnazjalnych lub równorzędne wykształcenie oraz roczna Szkoła Gospodarstwa. Opłata 25 zł. miesięcznie. Prospekty wysyła się na żądanie.

W tym samym lokalu mieści się roczna Szkoła Gospodarstwa Domowego. Daje ona całokształt wiadomości teoretycznych i praktycznych, potrzebnych do prowadzenia wzorowo domu rodzinnego. Ponadto stanowi ona podbudowę dla kandydatek do Szkoły Zarządczyń.

Warunki przyjęcia: 6 kl. gimnazjalnych lub równorzędne wykształcenie. Opłata 25 zł. miesięcznie. Prospekty wysyła się na żądanie.

Przy Szkole odbywają się też krotkoterminowe kursy gotowania, szycia, porządków domowych i prania chemicznego.

Jednoroczna Prywatna Szkoła Domowej Pracy Kobiet w Kuźnicach koło Zakopanego

Kursy przysposobienia roczne i półroczne. Wymagane ukończenie VI kl. gimnaz. lub wykształcenie równorzędne. Prospekt nauki i warunków pobytu w internacie wysyła na żądanie Dyrekcja Szkoły.

MIĘDZY MATKAMI

— Dzieci moje nie mają do mnie zaufania. Dawniej nie ukrywały niczego, znałam ich wszystkie małe tajemnice. Domyślałam się ich zresztą. Dziś wszystko się zmieniło. Pytam często: o czem myślisz? co cię trapi? Odpowiadają obojętnie: Mnie... nic... — i widzę, że im moja troskliwość ciąży. To takie smutne.

— Wspominała pani o małych tajemnicach. Ile lat mają dzieci?

— Piętnaście... czternaście...

— A pani nie zdradzała nigdy ich tajemnic?

— Też pytanie! takie głupstwa. Pewnie, że o nich opowiadałam, gdy uważałam, że są zbyt niemądre.

— A teraz chciałaby pani, by się dzieliły z matką każdą myślą, opowiadały o każdej sprawie, podczas gdy pani nie szanowała tajemnicy.

— Wielka rzecz, tajemnice smarkaczów.

— Ale dla nich były one tak ważne, jak dla pani największe tajemnice.

— Ja tam tajemnic nie mam.

— Tem lepiej dla pani, ale to nie powód, by lekko traktować tajemnice dzieci. A potem dziwi się pani, że są skryte i same zmagają się z trudnościami życia. A nie zdarzyło się nigdy, by wygłaszały jakie głupstwa lub naiwności?

— Może pani wiedzieć, jak często jeszcze!

— Ufam, że ich pani nie wyśmiewała.

— Jeszcze jak! Życie jest dość smutne i ciężkie, to sobie człowiek ulży, gdy się przynajmniej z tych głupotek dziecinnych uśmieje.

— No dobrze, ale teraz niech pani nie wymaga, by opowiadały pani wszystko co im przyjdzie do głowy, żeby potem słuchać jak się drudzy wraz z panią bawią ich kosztem.

— To poco mówią głupstwa? Gdy się je wyśmieje, to nauczą się rozwagi.

— One się już nauczyły i to panią bardzo boli.

— E, chwyta mnie pani za słowa.

— Jakto, przecie muszę brać panią poważnie. I jeszcze jedno, jeżeli pani pozwoli. Dzieci zadawały pani wiele pytań, gdy były mniejsze?

— Pytały, pytały bez końca, ale sprzykrzyło mi się odpowiadać, choć nie pytały o głupstwa, muszę przyznać. Ale do czego jabym doszła, gdybym miała odpowiadać na wszystkie: czemu? poco? dlaczego, a jak? a co? któremi mnie cały dzień zamęczały. No, ale odzwyczaiłam je. Teraz mam święty spokój.

— Zdaje się. I jak pani sobie pomogła?

— Ach, poprostu. Mówiłam: bądź cicho. Daj mi raz spokój. Grzeczne dzieci siedzą cicho i nie przeszkadzają starszym.

— No, i ma pani dziś to, co chciała. Dzieci są cicho i pani nie przeszkadzają.

— Kiedy ja im nie pozwoliłam marudzić, a dziś chcę, żeby ze mną rozmawiały.

— Tak, tylko jak dziecko może przeczuć jak pani uważać będzie jego zwierzenia: jako marudzenie, czy jako rozmowę... Najrozsądniejszem dla niego jest milczeć, więc milczy, a pani cierpi... i ono także.

— Tak pani sądzi?... Czy mogłabym naprawić?

— Myślę. Dobrocią i rozsądnym umiarem można dużo załagodzić. Niech pani do tego dołączy jeszcze cierpliwość.

Z.

O umiejętnem przyrządzaniu jarzyn

Pokarm nasz codzienny — by mógł utrzymać organizm nasz w zdrowiu i dostarczyć sił do pracy, musi być wystarczający nietylko co do **ilości** ale i odpowiedni **jakościowo**. Odpowiednią jakość osiągniemy spożywając pokarm jak najbardziej różnorodny, — rozmaity.

Zatem, dzięki dużej ilości warzyw, możemy łatwo urozmaicać nasze codzienne jadłospisy, nie podnosząc kosztów utrzymania — bo warzywa są produktem tanim — a na wsi mamy je często w takiej ilości, że nawet zużyć trudno. Jarzyny — to pokarm zawierający węglowodany (cukier i mączkę), białko, sole mineralne w dużych ilościach i witaminy — wszystkie te składniki znajdujące się w jarzynach — zwłaszcza młodych — są w formie łatwostrawnej, bardzo zdrowej dla organizmu ludzkiego.

Mamy dzisiaj nowe sposoby leczenia, polegające na żywieniu ludzi samemi owocami i jarzynami, my zaś przy żywieniu rodziny weźmy sobie jako zasadę, że **jarzyny są koniecznym dodatkiem** przy potrawach mięsnych **i z jaj.** Jarzyny pobudzają apetyt, orzeźwiają i działają regulująco na żołądek. Jarzyny mogą być spożywane na surowo lub gotowane.

Jedzenie jarzyn na surowo w postaci różnych sałatek rozpowszechnia się dzisiaj coraz bardziej, nie wszyscy jednak znoszą taką formę pokarmu, choć coraz więcej przyjmuje się zwyczaj, że posmarowany chleb okładamy latem plastrami pomidorów, cebuli, marchwi, kalarepy, ogórka, rzodkiewki i rzepki.

Najczęściej jednak jadamy jarzyny gotowane. Najzdrowsze są jarzyny młode, zielone, świeżo zerwane. Jarzyny takie szybko więdną, muszą być przed gotowaniem moczone dla odświeżenia w zimnej wodzie w całości, by nabrały sprężystości i jędrności.

Zwiędłe jarzyny gotowane nawet w dużej ilości wody nie jędrnieją, trudno się gotują, a po ugotowaniu są twarde i niesmaczne.

Do gotowania jarzyny powinny być we właściwy sposób przygotowane — a mianowicie: bardzo dokładnie wyszorowane szczoteczką (specjalną do tego celu), a następnie wypłókane w bieżącej wodzie. Nawet te jarzyny, które potem obieramy muszą być szorowane, niestarannie oczyszczone warzywa się szkodliwe dla zdrowia. Po oczyszczeniu krajemy jarzyny w paski lub kostki — jednakowej wielkości, by równomiernie się gotowały.

Przyrządzać jarzyny możemy różnemi sposobami, i tak znamy jarzyny 1) **gotowane na parze,** 2) **duszone,** 3) **gotowane w wodzie** i 4) **pieczone** — sposób odpowiedni tylko dla niektórych warzyw.

Jarzyny gotowane na parze

to najlepszy sposób, bo w ten sposób przyrządzone jarzyny zachowują swój właściwy smak i nie tracą nic ze swych wartości odżywczych.

Gotowanie na parze możemy wykonać w każdym rondlu, trzeba tylko zaopatrzyć się we wstawkę dziurkowaną, którą wkładamy do rondla. — Jarzyny w łupinach lub też obrane i pokrajane w paski układamy na tej wstawce dziurkowanej w rondlu i zalewamy taką ilością wrzącej wody, by woda nie dotykała dna wstawki i gotujemy jarzyny pod **przykryciem** tak długo, aż zmiękną. — Solimy jarzyny — przed podaniem na stół

Doskonałe są kartofle, gotowane w parowniku.

Jarzyny duszone

są również bardzo smaczne. Młode jarzyny posiadające dużą ilość wody, dusimy bez dodatku wody, tylko z dodaniem masła i soli.

Jarzyny gotowane w wodzie.

Gotując jarzyny w wodzie, pamiętajmy, by je gotować w możliwie **małej ilości wody.** Duża ilość wody rozpuszcza sole mineralne znajdujące się w jarzynach — tak, że tracą one $1/2$ i więcej ze swej wartości odżywczej.

Duże straty przy przyrządzaniu warzyw mamy także wtedy, gdy jarzyny po obraniu lub pokrajaniu moczą się długo przed gotowaniem i są wkładane do zimnej wody na początku gotowania. — Jarzyny do gotowania powinny być **zalewane wrzącą wodą,** a w czasie gotowania, jeśliby woda się wygotowała, dolewać trzeba również wrzącej a nie zimnej wody.

Czas gotowania warzyw zależny jest od rodzaju warzyw, wszystkie jarzyny powinny być gotowane w **wysokiej temperaturze** t. zn. na ogniu raczej ostrym — by ugotowały się możliwie **szybko,** bo nie tracą wtedy tak dużych ilości swych wartości odżywczych.

Zbyt ostry ogień jest szkodliwy, bo gotowania nie przyspiesza, a rozgotowuje zewnętrzne części jarzyn. **Nigdy nie należy wylewać zbytniej wody** od gotowania jarzyn, zawiera ona rozpuszczone w czasie gotowania części odżywcze jarzyn, powinna być zużyta do zup, sosów.

Jarzyny takie jak kalafjor, kapusta, kalarepa gotujemy bez przykrycia, by ulotnił się ich przykry zapach — również przy tych właśnie jarzynach trzeba pamiętać, że zbyt długo gotowane nietylko tracą na smaku, ale są niezdrowe, powodują zaburzenia żołądkowe. Żeby skrócić czas gotowania tych jarzyn, należy je drobno krajać np. kapustę szatkować cienko lub w możliwie cienkich kawałkach gotować na parze, kalafjory rozdzielać na części.

Dla zachowania zielonego koloru u takich jarzyn jak szpinak, fasolka szparagowa, brukselka trzeba gotować je w 1) wodzie twardej 2) osolonej od początku gotowania i 3) bez przykrycia. — Dla zachowania zaś **czerwonego** koloru np. buraków — stosujemy 1) wodę miękką, 2) solenie pod koniec gotowania, 3) gotowanie pod przykryciem i 4) woda powinna być zakwaszona kwasem z buraków, pod koniec gotowania sokiem z cytryny. **O. B.**

z NIVEĄ na powietrze i słońce!



Bajecznie! – ta beztroska i to pławienie się w słońcu! Lecz przedtem trzeba koniecznie natrzeć skórę NIVEĄ. Chroni to przed bolesnem oparzeniem słonecznem i ułatwia piękne opalenie cery.

PEBECO Spółka Akcyjna w Poznaniu

Krem NIVEA zł 0,40 do 2,60 – Olejek NIVEA zł 1,00 do 3,50

UROZMAICAJMY JADŁOSPISY!

Smacznęm a nie wszędzie znanem urozmaiceniem naszej kuchni są kulebiaki, których spsób przyrządzania podajemy niżej. Upieczone w kształcie wąskiego bocheneczka, a napełnione różnym farszem (stosownie do tego, co mamy pod ręką), przyrządzone być mogą z różnych ciast i to: drożdżowego, półfrancuskiego, francuskiego. Zależnie od zamożności domu i umiejętności gospodyni. Z ciasta drożdżowego jest najłatwiejszy, najtańszy, a bardzo smaczny. Podaje je się i spożywa wszystkie na gorąco, polane rumianem masłem.

Dla gospodarstw wiejskich, które i mąkę i jaja, jak również kaszę i jarzyny mają w obfitości, mogą się poniższe przepisy szczególnie przydać.

KULEBIAK

Ciasto drożdżowe do kulebiaka.

50 dkg = 500 g czyli 1 ft. mąki, 1½ dkg drożdży, ¼ ltr. mleka, 2 żółtka i 1 jajo, ½ dkg cukru i ½ dkg soli, 1 łyżka masła sklarowanego.

Rozrobić drożdże z ½ szklanką mleka, 2 łyżkami mąki i ½ łyżeczki cukru i postawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać do miski, utrzeć żółtka i jaja, sklarować masło. Gdy drożdże podrosną dodać je do mąki, dodać jaja, resztę mleka, sól, masło sklarowane, dobrze wyrobić, gdy ciasto będzie odstawać od ręki, postawić do wyrośnięcia. Skoro wyrośnie rozwałkować i nakładać jakimkolwiek farszem. Po nałożeniu odstawić do ponownego wyrośnięcia. Przed wstawieniem do pieca posmarować kulebiak jajkiem. Temperatura pieca jak na bułeczki.

Ciasto półfrancuskie do kulebiaka.

50 dkg mąki, 2 dkg drożdży, 3 żółtka, ¼ litr. śmietany (w razie potrzeby dodać trochę mleka), 25 dkg masła, ½ dkg cukru, 2 łyżki mleka.

Drożdże rozrobić letnim mlekiem, cukrem i łyżką mąki i postawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać na stolnicy, dodać do niej wyrośnięte drożdże, dodać żółtka, śmietanę, zagnieść dobrze, położyć na talerz i zostawić na godzinę w spokoju. Gdy podrośnie, rozwałkować je na palec grubości, układać na nim kawałki masła, przykryć ciastem, i wałkować tak długo, aż masło wrobi się w ciasto. Po każdem wałkowaniu oziębiać ciasto 10 minut. Wałkować 3—4 razy. Wkońcu rozwałkować prostokąt i nadziać jakimkolwiek farszem, zwinąć, upiec w bardzo gorącym piecu. Przed wstawieniem do pieca posmarować kulebiak jajkiem.

Ciasto francuskie do kulebiaka.

50 dkg mąki, 1 łyżka octu, ½ szklanki wody, 2 żółtka, 50 dkg masła.

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać do niej żółtka, zarobić nożem, dodać ocet, wodę, zagnieść nożem potem dobrze wyrobić ręką i wybić wałkiem. Masło wyrobić dobrze w wodzie, uformować prostokąt, wytrzeć ściereczką i wynieść na lód. Ciasto rozwałkować na taką wielkość, aby można w nie było zawinąć masło jak w kopertę, starannie zakryć, by masło podczas wałkowania nie wydobywało się nawierzch. Przy wałkowaniu jak najmniej ciasto dotykać ręką, aby się nie ogrzewało. Wałkować równo, od środka ciasta. Rozwałkowane ciasto złożyć na troje i wynieść na lód. W zimie można wałkować ciasto 3—4 razy pokolei, a dopiero gdy rzednąć zaczyna wynieść na lód. Wałkowanie takie powtarzać 4—5 razy, po każdym razie wynosić na 10—15 minut na lód. Wkońcu rozwałkować ciasto na prostokąt na 1 cm grubości, nałożyć farszem i zwinąć. Upiec w bardzo gorącym piecu.

Farsz z kapusty.

1 główka kapusty, 6 dkg masła, 1 cebula, sól, pieprz, cukier do smaku.

Kapustę obrać z liści, ugotować ją w wrzącej słonej wodzie, przestudzić, wycisnąć z wody, dobrze usiekać lub przekręcić przez maszynkę, dodać cebulkę przesmażoną na maśle, soli, cukru, pieprzu, do smaku, ułożyć farsz na przygotowane ciasto, zwinąć i upiec.

Farsz z ryby.

½ ryby, 1 bułka, 3 cebule, 8 dkg masła, 5 dkg grzybów, 2 surowe i 4 gotowane jaja, ⅛ litr. śmietany, sól, pieprz do smaku.

Rybę ugotować w małej ilości wody z dodatkiem 4 dkg masła, 2 cebul poszatkowanych. Gdy będzie miękka, obrać z ości, dobrze posiekać lub przekręcić przez maszynkę, dodać bułkę namoczoną i wyciśniętą, jaja, śmietanę, sól, pieprz. Oddzielnie pokrajać jaja ugotowane na twardo, posolić je i opieprzyć. Grzyby ugotować, posiekać drobno, przesmażyć je na maśle z cebulką i doprawić do smaku. Następnie ułożyć na rozwałkowane ciasto: jedną warstwę kapusty, drugą grzybów i trzecią jaj. Zwinąć jak strucel, posmarować jajkiem i upiec.

Farsz z kaszy hreczanej.

4 jaja ugotowane, 8 dkg ryżu, 12 dkg grzybów, 1 cebula, 5 dkg masła.

Ugotować grzyby. Na smaku grzybowym ugotować ryż na gęsto. Grzyby posiekać, przesmażyć na maśle i dodać do ryżu. Jaja ugotować na twardo, pokrajać grubo i też dodać do ryżu. Wszystko razem dobrze wymieszać, nałożyć na rozwałkowane ciasto, zwinąć i upiec.

Farsz z ryżu i jaj.

2 dkg kaszy hreczanej, 5 dkg masła, 2 jaja, 1 cebulkę, 1 pęczek kopru, sól do smaku.

Kaszę hreczaną ugotować na wodzie z dodatkiem masła i soli. Przestudzić ją, dodać do niej żółtka, cebulką przesmażoną na maśle, koperek drobno usiekany, soli do smaku, pianę z białek, dobrze wymieszać, nałożyć tem ciasto rozwałkowane, zwinąć i upiec.

Chowajmy jarzyny na zimę.

Suszony groszek. Groszek suszony to najtańszy sposób przechowania groszku na zimę. Groszek o ziarnach nie zbyt dużych, gdyż duże ziarna dają gorsze wyniki, wyłuskać, gotować w wodzie osolonej 1—2 minuty, wyjąć na sito. Suszyć w piecyku otwartym o temperaturze 40—50^0 na blasze wyłożonej pergaminowym papierem lub na płycie kuchennej, na grubym papierze. Gdy suszymy na płycie, przez noc groszek uschnie. Przygotowywać małe porcje do suszenia, bo groszek łatwo się psuje. Przechowywać w szklanych słojach lub w workach płóciennych w miejscu suchem i przewiewnem.

NEAR CHURCH

W Anglji w wielkim tygodniku katolickim The Uniwerse mnóstwo jest ogłoszeń, nadawanych przez hotele i pensjonaty. A w nich często znajdujemy dwa słówka: Near church — Blisko kościoła.

W polskich gazetach nie spotkałam dotąd w ogłoszeniach letniskowych wiadomości: blisko kościoła. Dlaczego? Bo niewiele jest takich, którzyby zwracali uwagę na sposobność częstszego uczestniczenia we Mszy św. w czasie wakacyj. A jednak! Każda Msza św. chociażby celebrowana w cichej kapliczce w obecności kilku tylko wiernych, ma znaczenie tysiąckroć większe niż wszystkie konferencje, pakty, wystawy i olimpjady razem wzięte.

A JEDNAK każda PANI DOMU kupuje TYLKO najlepsze i gwarantowane szkła do zapraw „IRENA" i „IRENA-PATENT"

HUMOR

U fotografa na prowincji.

— Czy pan fotografuje i dzieci?
— Naturalnie.
— A ile to kosztuje?
— Tuzin dwanaście złotych.
Klientka po krótkim namyśle:
— Dobrze. To ja tu później kiedy wrócę. Mam dopiero jedenaścioro.

Abonament roczny pod opaską . . . . 2,50 zł
W abonamencie wspólnym od 10 egz. rocznie . . . . 2,— zł
Telefon nr. 15-27 Konto czekowe 200 368

Ogłoszenia: umieszczone na całej stronie . . . . 300,— zł
1 mm 1 łamu . . . . 0,29 zł
Gazeta dzieli się na 4 łamy.

Wydawca: Katolickie Stowarzyszenie Kobiet w Poznaniu. Za redakcję: Zofja Sicińska i Janina Kaźmierska. Adres redakcji: Gazeta dla Kobiet, Poznań, Aleje Marcinkowskiego 1. — Tłoczono w Drukarni i Księgarni św. Wojciecha Sp. z o. o. w Poznaniu na papierze z własnej fabryki papieru „Malta".